

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Zina Žebroková
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Vladimíra Zemanová
Oponent bakalářské práce: Mgr. Ing. Michal Pospíšil
Akademický rok: 2011/2012

Název bakalářské práce:

Barviva - jejich výroba a použití v potravinářském průmyslu

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	C - dobře

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce studentky Ziny Žebrokové se zabývá rozdělením potravinářských barviv na přírodní a syntetická, jednotlivé skupiny dále dělí dle jejich chemické struktury. V práci jsou diskutovány také vlastnosti a chemické složení jednotlivých skupin, způsoby jejich použití, a také konkrétní příklady barviv. Práce je přehledně členěna do sedmi hlavních kapitol, obsahuje celkem 32 obrázků a 1 tabulku. Celkový rozsah práce je 57 stran.

V prvních kapitolách práce autorka komentuje historický vývoj využití barviv při barvení potravin, zmiňuje barvení vína, sýrů, těstovin, džemů atd. a to mnohdy látkami, které jsou v dnešní době klasifikovány jako toxické. Dále je diskutována dnes platná legislativa, především zákon č.110/1997 Sb. a také vyhláška č.130/2010 Sb., vhodně je zmíněna také klasifikace pomocí E - kódů.

V dalších kapitolách práce jsou diskutována přírodní barviva, autorka pěkně popisuje kde je lze nalézt a pokud je to možné tak popisuje pozitivní či negativní vliv na zdraví člověka. Zmíněny jsou také separační metody, v tomto případě extrakce (? vymílání ? dle autorky).

Stejně přehledným způsobem autorka klasifikuje barviva syntetická. V těchto kapitolách je také popsán gastronomický aspekt jednotlivých barviv, očekával bych vzhledem k zaměření práce rozsáhlejší a podrobnější informace k tomuto tématu.

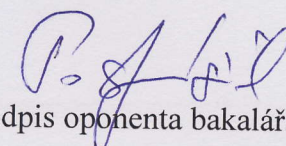
Závěrem lze konstatovat, že předložená bakalářská práce je přehledně zpracována a kapitoly na sebe vhodným způsobem navazují. Po formální i obsahové stránce vyhovuje požadavkům, které jsou na tento typ prací kladeny. Autorka rovněž práci vybavila předepsaným poznámkovým aparátem.

I přes některé drobné připomínky má práce jistou informační hodnotu, proto po celkovém posouzení předložené bakalářské práce ji doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1.Uveďte konkrétní příklady potravin, které obsahují syntetická barviva
- 2.Víte, které barvivo je při výrobě potravin používáno nejčastěji ?

V Kroměříži dne 25.8.2012


podpis oponenta bakalářské práce